REVUE DE VITICULTURE

LES VINS DU PORTUGAL

LE « VIN DE PORTO » (1)

VINIFICATION

Il y a dans le Haut-Douro des propriétaires viticulteurs, qui vinifient eux-mêmes leur récolte, mais il y en a aussi plusieurs qui vendent le raisin sur souche aux grandes maisons de commerce portugaises et anglaises établies depuis des siècles à Villa-Nova de Gaya (Porto), et qui font exclusivement



Fig. 5571. — Caves de la maison Borges y Irmad à Gaya-Porto.

(1) Voir *Revue*, numéros 1839 et 1840, pages 197 et 213.

le commerce de « Vins de Porto » : vinification, mise en fûts et en bouteilles, vente et exportation. Nous avons aussi trois grandes Compagnies qui s'occupent de cette affaire :

« Companhia Geral d'Agricultura dos vinhos do Alto Douro », la plus ancienne, fondée par le marquis de Pombal (1756) ;

« Companhia Agricola dos vinhos do Alto Douro », ancienne maison « Ferreirinha » (Dona Antonia Ferreira), propriétaire des célèbres crus de « Quinta do Vesuvio » ;

« Real Companhia Vinicola do Norte de Portugal ».

(Travaux du Professeur Laborde, de Bordeaux, vers 1908-1910, pour créer les vins « *Granjo* » et « *Evel* ».)

Borges et Irmão, propriétaires de riches vignobles à Pinhão (Grands crus de

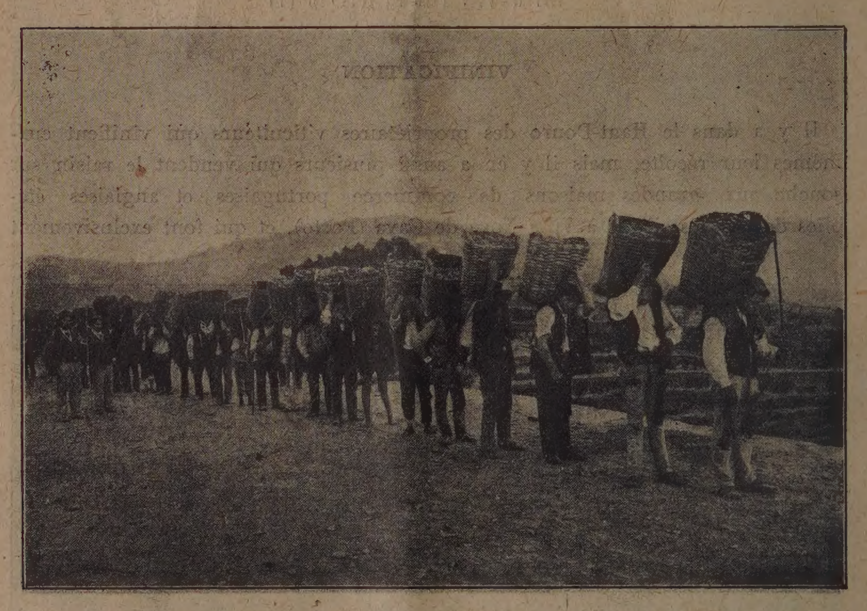


Fig. 5572. — Transport de la vendange. — Quinta do Junco (Haut-Douro)

Roncão, Junco et Soalheira) et... j'en passe d'autres de non moindre importance.

Les viticulteurs de Haut-Douro se conforment volontiers aux conseils des acheteurs et des maisons plus importantes de la région, et le jour de l'ouverture des vendanges est fixé.

Les propriétaires ou représentants des grands acheteurs de Porto s'installent en maîtres chez les propriétaires vignerons à qui ils ont acheté les raisins d'avance.

Tous les frais de la main-d'œuvre de la vendange et de la vinification sont supportés par le propriétaire du vignoble.

Le raisin est cueilli et soigneusement trié. On enlève dans chaque grappe,

au vignoble ou à l'arrivée au vendangeoir, tous les grains pourris, secs ou verts, et l'on rejette également des grappes entières insuffisamment mûries. Tous ces déchets restent la propriété du vigneron qui en fera des petits vins de consommation courante ou des eaux-de-vie, selon sa préférenee. Quelquefois, on les ajoute au marc de la dernière pressée pour faire des piquettes, qui sont consommées par les ouvriers de la ferme.

Ces dispositions sont dans les usages du pays, rentrent dans tous les contrats de ce genre et sont toujours bien contrôlées par les représentants des acheteurs, qui ne quittent pas d'un pas vignobles et celliers (lagares).

La grande importance de cette méthode, qui permet de n'apporter à la cuve que des raisins de tout premier choix, sans défaut, ne peut nous échapper.



Fig. 5573. — Vendangeoir (Lagares) du Haut-Douro.

Le raisin est cueilli dans de petits paniers et transporté au vendangeoir à dos d'homme dans des paniers plus grands d'une forme toute spéciale et particulière à la région du Douro. Ce raisin très mûr a une grande tendance à abandonner son jus et les grains à se détacher du pédicelle. Il faut donc le traiter avec mille soins, afin que le jus précieux ne se perde pas.

Les cuves où l'on vinifie chez nous le « Vin de Porto » ont une configuration tout à fait différente de tout ce que vous pourriez trouver dans les celliers de France.

Ces cuves, « lagares », construites en maçonnerie, de forme rectangulaire, longues quelquefois de cinq à six mètres et plus, larges de trois ou quatre, et hautes de 50 à 70 centimètres, sont plutôt de petits étangs que de vraies

cuves, surélevés dans le sol des celliers sur des fondations également en maçonnerie, pour que le moût puisse tomber de lui-même, entraîné par son propre poids, dans une autre cuve plus petite, où on le prend ou le pompe.

Le raisin y parvient en général par des fenêtres aménagées à cette fin, dans les murs du cellier.

On fait le nécessaire pour que chacune de ces cuves — et il y en a plusieurs dans les grands vendangeoirs — soit remplie dans une seule journée.

Le foulage se fait à pieds d'hommes : pieds nus, pour ne pas écraser râfles et pépins, ou au fouloir... Je ne vous parlerai que de la première méthode, et pour cause... la deuxième étant connue de vous aussi bien que de moi-même.

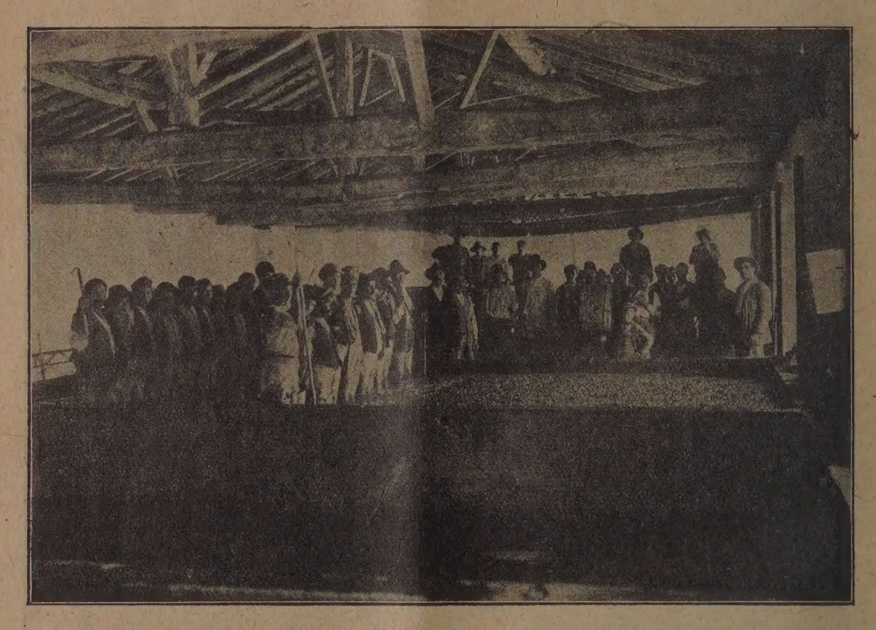


Fig. 5574. — Le foulage au Haut-Douro. — Quinta do Ventozelo, grand cru.

Ce foulage commence le soir, après un bon repas bien mérité, et bien arrosé. On fait entrer dans chaque cuve deux ou trois hommes par pipe (5 hectos et demi, à peu près), on les dispose par rangs et on foule en avançant et reculant petit à petit, sans arrêt pendant 5 à 6 heures, en ayant bien soin d'enfoncer toujours dans le moût le marc qui flotte. — Vendange entière, pas d'égrappage dans les crus destinés à vieillir. Pas de vinification spéciale pour le raisin blanc ; la pratique est, à peu près, la même.

Si la température est convenable : 18° à 25°, si tout a bien marché, la fermentation part au bout de ce temps, à moins que pour assainir encore la vendange et favoriser la coloration du moût en y introduisant du SO^2, sous forme de solution, ou d'anhydride sulfureux liquide ou de métabisulfite de potasse (15 à 20 grs par hecto), l'on n'ait préféré attendre le jour suivant pour déclencher la fermentation.

Au bout de ces 6 heures, on suspend ce premier foulage, appelé là-bas « Sova », et qui est toujours accompagné de chants, violons, tambours, etc... pour encourager ces rudes travailleurs qui ont vendangé ou transporté le raisin à la cuve toute une longue journée.

On les paye et on les nourrit en conséquence.

Si la fermentation tarde, on ne s'arrête pas de travailler le moût, on en chauffe une partie, on l'amorce, si on peut, avec du moût en pleine fermentation d'une cuvée antérieure.

Le jour suivant, dans la matinée, on recommence ce travail avec deux hommes à peine par pipe et on agite en tous sens cette vendange entière pendant



Fig. 5575. — Une barque transportant des vins sur le fleuve Douro.

4 heures environ. On observe alors avec beaucoup d'attention la fermentation qui commence à enrichir le moût.

A cet effet on le prend, de temps en temps, dans une cuvette de porcelaine pour mieux s'assurer de la belle couleur rubis ou jaune paille foncée qui est en train de se former.

Au bout de 4 heures, si la fermentation marche normalement, ce deuxième travail est fini ; alors on abandonne à lui-même le moût en laissant flotter le chapeau.

On recommence encore, plus tôt ou plus tard, ce travail de remuage et d'aération du moût, suivant que la fermentation est plus ou moins avancée.

D'une façon générale, je peux vous dire que chaque cuvée reste en moyenne, 3 à 4 jours dans la cuve de fermentation, ayant subi un travail de 24 à 30 heures, souvent plus.

On peut décuver à zéro (Aréomètre Baumé), si l'on prétend faire des Portos tout à fait secs, ou à 3° ou 4°, ce qui correspond à une soixantaine de grs de sucre par litre, mais jamais avant.

Si l'on désire des vins plus fortement sucrés, on y parviendra plus tard au moyen de coupages avec des « geropigas », mistelles qu'on prépare spécialement dans ce but et dont je parlerai plus loin.

On soutire alors ce moût dans des foudres en bois (chêne, châtaignier ou acajou), plus ou moins grands (il y en a de 500 hectos et plus), et on suspend tout de suite la fermentation en l'additionnant de 1/5-1/7 de son volume

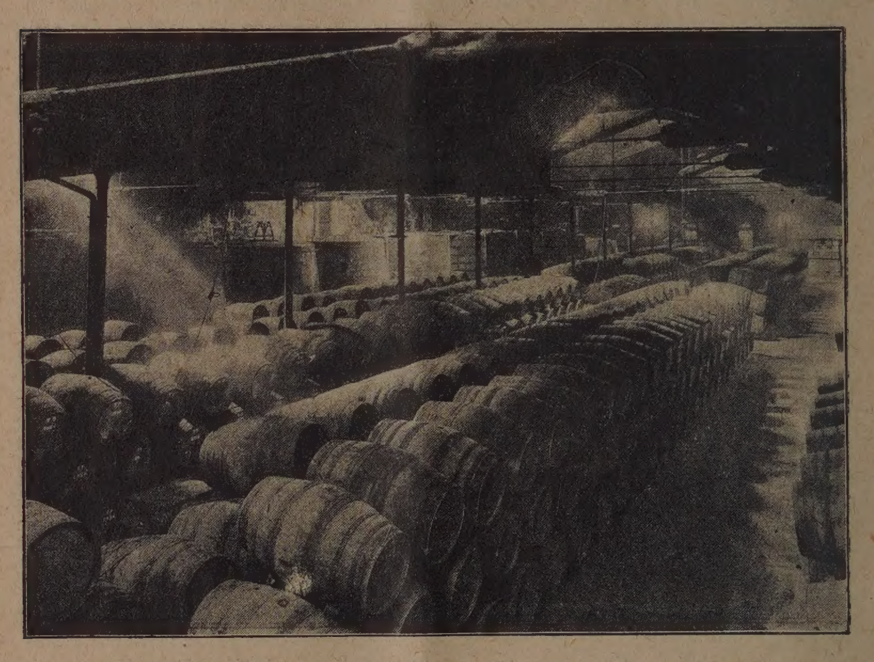


Fig. 5576. — Caves de Borges y Irmad à Gaya-Porto.

d'eau-de-vie. Quelquefois on ne complète pas le vinage au moment de la vendange (On mûte seulement).

On se sert de pressoirs en bois ou en fer, toujours à grandes maies et de pression très lente. On sépare généralement les premières têtes qui donneront plus tard des produits de choix.

Ce vin reste donc aux environs de 18 à 20° alcooliques dans les caves des viticulteurs, sur place à Douro, ou dans les magasins des commerçants, pendant la première année, quelquefois deux ou trois ans.

On le soutire plusieurs fois, toujours au grand air, au soleil même s'il est possible pour augmenter l'oxydation ; on le colle au blanc d'œuf, 2 ou 3 blancs par hecto, on le coupe, parfois, avec d'autres vins plus ou moins secs et on l'expédie par bateaux ou par chemin de fer à Vila-Nova de Gaya (Porto) dans les caves des négociants où on finit la mise au point de ces vins, pour les lais-

ser vieillir, toujours dans le bois, d'où on l'expédie à l'étranger au bout de 3 ou 4 ans, ce qui est un âge tout à fait insuffisant pour un vin de Porto bon à boire.

C'est là une question de goût parfois, une question de prix souvent, toujours une mauvaise affaire, à mon avis, pour la renommée des « Vins de Porto ».

Mais le commerce, exception faite dans une certaine mesure pour le marché de Londres, nous demande des vins à un prix qui approche ceux des vins de consommation courante ; il lui importe peu de savoir ce qu'il y a comme eau-de-vie de qualité, dans un fût de vin de Porto, et toute la main-d'œuvre et les



Fig. 5577. — L'étiquetage à la maison Borges y Irmad. Gaya, Porto.

récoltes accumulées dans les caves, habitué qu'il est à voir préparer en série toutes sortes de « cocktails », la plus monstrueuse invention pour un palais raffiné.

Heureusement, il y a encore chez nous des maisons absolument sérieuses, je dirais même très prudentes, qui ne s'engagent pas dans cette mauvaise voie et maintiennent leurs marques au-dessus de toute concurrence de qualité, gardant ses prix en conséquence, naturellement.

Je crois que de tels vignerons et négociants qui cherchent toujours à ennoblir leurs produits, ont infiniment raison.

Des vins de liqueur, des vins cuits, des mistelles à bon marché, on pourra toujours en faire un peu partout, en Espagne, en France, en Algérie, mais le vin de Porto, le vrai « Vinho Fino » de Douro, on ne l'aura jamais que sur nos côteaux, là-bas, en vinifiant scientifiquement pour les améliorer encore, ce qui

est en même temps plus économique, et en donnant à ces vins, par un repos prolongé, le bouquet, le moelleux, la finesse, la patine de son âge, si vous me permettez de parler ainsi.

Vous avez les meilleurs vins de table du monde entier, vous avez aussi, à côté de la qualité, non seulement la variété, mais aussi la quantité. Mais pour les vins de dessert, je crois que le Portugal passera « bon premier » avec notre Port Wine et pour les vins d'apéritif nous passons au-dessus de tout, à côté des meilleurs Xérès, avec nos vins secs de Madère, d'un autre genre, plus délicat encore, mais qui n'a pas moins de partisans ni moins de valeur.

Les muscats portugais

Parmi les autres vins de Liqueur du Portugal, je ne signalerai, spécialement, que les Muscats de Douro, dont on ne vinifie pas plus de 4 à 5.000 hectos ; les « Geropigas », dont je dirai un mot, et les Muscats de Setubal.



Fig. 5578. — L'Entrepôt de Gaya-Porto.

Les Muscats proviennent de cépages spéciaux — plusieurs variétés de muscats associés — on les vinifie comme les Portos ordinaires en les laissant, à peine, un peu plus sucrés. Quand on les décuve on introduit dans les foudres, pour augmenter encore leur bouquet, *sui generis*, une certaine quantité de pellicules de raisin, qu'on sépare du liquide aux premiers soutirages d'hiver.

Les Geropigas

Les « Geropigas » sont aussi des moûts de Portos dont on arrête toute fermentation par vinage à 22°, aussitôt qu'elle se déclenche. On peut les

faire vieillir, pour les boire telles quelles, mais plus couramment ces produits servent à des coupages avec des Portos pour les enrichir en sucre.

On les fait indifféremment avec des raisins rouges ou blancs. On appelle des « Blondes », les Geropigas faites avec des raisins blancs. On se servait aussi de la concentration des moûts dans de grands chaudrons en cuivre étamé, au bain-marie, pour enrichir la vendange, ou les vins faits ; jamais de chaptalisation dans les grands crus. La loi portugaise l'interdit formellement pour les vins de Porto (Douro) .

A côté des exploitations où la tradition viticole et œnologique est scrupuleusement respectée, il y a les exploitations où les procédés les plus modernes sont mis en œuvre, tout en visant, avant tout, la qualité du produit. On y trouve les derniers modèles de toute la machinerie vinicole de France. Les fouloirs simples; les fouloirs-égrappoirs ; fouloirs-pompes pour la vendange entière, ou égrappée ; toutes sortes de pressoirs à simple ou double maie ; pressoirs hydrauliques ; pompes électriques, etc..., etc...

Et à Gaya (Porto) on trouvera le matériel plus perfectionné pour la mise en bouteille, pour les soutirages, coupages et filtrages des vins.

Les noms de « Simon », « Pépin », « Deroy », « Guyot », « Mabille », « Marmonier », « Coq », etc., etc..., et celui de la maison allemande Seitz, pour les filtres à amiante y sont inscrits partout ,aussi bien que celui de Dujardin pour le matériel de laboratoire.

(A suivre.) A. DO LAGO CERQUEIRA.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La vendange s'est terminée dans tout le Languedoc, par un temps idéal. Matinées et soirées fraîches. Journées ensoleillées et chaudes. Les dernières décuvaisons viennent aussi d'être achevées et le vin est logé où il restera jusqu'en novembre, époque du premier soutirage.

Sauf quelques rares localités de l'Hérault et certaines un peu plus nombreuses de l'Aude qui ont été inondées au moment des pluies du milieu de septembre, le vin fait est bien constitué et titre un assez fort degré.

On ne peut pas dire exactement ce que sera la récolte comme quantité, en comparaison de celle de l'année dernière, parce que certaines localités ont augmenté légèrement, d'autres ont diminué, nos prévisions de la semaine dernière seront probablement exactes.

Dans l'ensemble des quatre départements, gros producteurs de vin : l'Hérault, l'Aude, le Gard, les Pyrénées-Orientales, nous ne pensons pas qu'il y ait plus de deux millions de moins que l'année dernière. Certains croient que le déficit sera plus grand. La déclaration de récolte nous renseignera exactement.

Nous nous efforçons de faire des constatations exactes et de dire la vérité, tandis que certains journaux politiques cherchent à flatter leur clientèle et malheureusement l'induisent parfois en erreur pour la vente de leur récolte.

Nous avons constaté que les raisins des vignes sulfatées en août, ont beaucoup moins souffert des pluies et de l'humidité que ceux des vignes qui n'avaient pas reçu le dernier sulfatage.

Maintenant que le vin est fait et logé, le viticulteur a dû travail dans son vignoble. La seule période qui peut laisser des loisirs au vigneron est celle qui précède la vendange de la véraison à la maturité.

Il faut maintenant vérifier les jeunes greffes afin de supprimer les racines qui ont poussé sur le greffon, depuis la dernière vérification avec buttage. Ne pas oublier de butter de nouveau pour éviter l'ébranlement par le vent alors qu'il y a encore des feuilles, de préserver des mauvais effets des grands froids d'hiver sur la soudure, si elle était à nu.

Labourer les vignes sur fil de fer où l'on peut aisément passer. Dans les vignes à taille basse, on peut les « espoudasser » dès que les feuilles jaunissent et pratiquer un labour pour remuer la terre qui a été tassée pendant les vendanges. On facilitera ainsi la nitrification du sol.

On taille long aussi en ce moment, les vignes chlorosées pour badigeonner les plaies avec une dissolution de sulfate de fer (procédé Rassiguier qui a donné de bons résultats).

Dans les régions du Languedoc où il y a des oliviers ; le Gard et l'Hérault surtout, on cueille en ce moment les olives vertes. La récolte est bonne cette année et le fruit est beau parce qu'il a plu fin août et milieu de septembre. Aussi les prix sont inférieurs à ceux de l'année dernière.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les derniers marchés vinicoles des principales villes du Languedoc, Béziers, Montpellier, Nîmes, Narbonne ont été très animés par la présence de nombreux propriétaires viticulteurs qui, ayant terminé les travaux de la vendange et de la décuvaison, sont venus discuter bruyamment, sur la quantité probable de vin récolté, la qualité et surtout les cours pratiqués en ce moment ou à venir.

Contrairement aux marchés de la semaine dernière où l'on a constaté la présence de nombreux acheteurs du Centre qui étaient venus se renseigner sur l'état de la récolte et n'ont pas fait d'achats aux prix demandés. Cette semaine, il y a eu très peu d'acheteurs et très peu d'observateurs étrangers à notre région.

Pour ces raisons, peu de ventes se sont faites, et un tassement s'est produit.

L'approvisionnement provisoire étant fait par le commerce, ce dernier voudra certainement attendre de connaître la déclaration de récolte avant de se lancer de nouveau dans les achats.

Les prix offerts la semaine dernière étaient suffisamment rémunérateurs pour le récoltant qui ne devait pas hésiter à vendre.

On ne parle plus maintenant de la défense du vin. Et certains de nos Parlementaires politiciens qui faisaient beaucoup de battage au sujet de la loi incomplète sur le sucrage et de la répression des fraudes, émettent des vœux platoniques au sein des conseils généraux réunis.

Nous avons constaté que ce sont souvent ceux qui crient le plus contre la fraude, qui font le plus de démarches pour sauver les fraudeurs grands électeurs.

Dans toute notre région méridionale fortement ensoleillée, le sucrage devrait être radicalement interdit même pour la consommation familiale.

Les droits d'entrée des vins étrangers devraient être relevés et les taxes de l'Etat sur les transports devraient être supprimées. — E. F.

Lettre de l'Union du Sud-Est relative au marché du blé.

Monsieur le Ministre de l'Agriculture,

Le Conseil d'Administration de l'Union du Sud-Est des Syndicats agricoles m'a chargé d'intervenir auprès de vous pour retenir votre attention sur le problème du blé et sur les répercussions que la baisse des cours ne manquerait pas d'entraîner si elle persistait et s'aggravait.

Vous savez, en effet, qu'aux prix actuels, nombre d'exploitation ne couvrent

pas les frais de production du blé qu'elles ont récolté et dès lors la question se pose pour ces cultivateurs de savoir s'ils persisteront à ensemencer une céréale dont le prix de vente est inférieur au prix de revient.

Les agriculteurs ont été reconnaissants au Gouvernement d'avoir bien voulu relever le droit de douane sur les blés importés jusqu'au chiffre de 50 francs par quintal.

Malheureusement, l'importance des stocks accumulés antérieurement a atténué et même provisoirement supprimé les conséquences qu'aurait dû normalement entraîner ce renforcement de la protection douanière.

Bien plus, malgré la situation du marché mondial et notament le relèvement des cours du blé sur ce marché, les mercuriales, en France, ont très notablement baissé depuis un mois. Chose plus grave, tous ceux qui ont intérêt à une chute plus profonde des cours, ont dirigé une campagne baissière en recourant à tous les arguments, même aux plus disparates, pour faire régner le pessimisme parmi les producteurs, et pour les amener à vendre leur récolte à vil prix, et ils ont réussi dans cette entreprise au grand détriment des cultivateurs.

C'est pourquoi il est nécessaire aujourd'hui de demander au Gouvernement de réaliser les diverses mesures formulées dès le mois de mars 1929 par l'Assemblée Nationale des Présidents de Chambres d'agriculture, mesures dont je rappellerai seulement les plus importantes :

1° Rétablissement de la taxe à la mouture sur les blés étrangers ;

2° Fixation d'une proportion variable suivant les régions. entre les quantités de blés indigènes et de blés étrangers soumises à la mouture ;

3° Interdiction d'importer des blés étrangers aussi longtemps que les cours des marchés de France demeureront inférieurs au prix de revient moyen dans l'ensemble du pays ;

4° Diminution des tarifs de transport par chemins de fer sur les blés, à l'exclusion des farines, dès lors que les froments étrangers parviennent souvent aux moulins par la navigation maritime ou fluviale ;

5° Réforme du marché du blé à la Bourse de Commerce de Paris, interdiction d'y admettre les blés insuffisamment triés ou aillés ou admis à l'entrepôt ;

6° Réorganisation du régime de l'admission temporaire afin d'éviter le trafic des acquits à caution ;

7° Etude immédiate du bon d'importation et institution de ce régime si les experts le demandent ;

8° Encouragement et facilités de tous genres donnés aux coopératives agricoles de meunerie et de magasinage qui permettent un warrantage commode et sûr de la récolte de blé.

Enfin il semble indispensable aujourd'hui, pour faire disparaître le pessimisme auquel je faisais allusion précédemment, que le Gouvernement s'occupe de sauvegarder les intérêts légitimes des producteurs de blé en raison de l'importance de cette récolte dans l'économie nationale.

N'oublions pas que, grâce à la qualité de la moisson de 1929, le pays importera 10 millions de quintaux de moins au cours de la campagne actuelle et réduira ainsi de 1 milliard 1/2 de francs le déficit de sa balance commerciale, en même temps que la population rurale usera d'un supplément égal de pouvoir d'achat au grand profit de l'industrie et du commerce français.

Je suis, Monsieur, le Ministre l'interprête de tous les cultivateurs de nos 10 départements qui vous supplient instamment, par mon intermédiaire, de leur donner ces satisfactions auxquelles ils ont droit, et qui ne porteront préjudice à aucun intérêt légitime, les consommateurs n'ayant rien à gagner, pas plus à une baisse excessive qui ne pourrait pas être maintenue, qu'à une diminution des prochaines emblavures, le pays au contraire, ayant besoin d'agriculteurs confiants dans l'avenir, afin de maintenir à la production agricole la place qu'elle doit avoir dans notre Pays.

Ce sont les cultivateurs les moins riches, ceux qui ont besoin de disponibilités, ceux dont le prix de revient est le plus élevé, qui ont le plus besoin d'une intervention immédiate des Pouvoirs publics.

Si quelques producteurs ont pu enregistrer un supplément appréciable de

rendement, beaucoup n'ont pas récolté en 1929 plus qu'en 1928 et pourtant le prix de vente a sensiblement baisse.

Il y a un intérêt vraiment national à sauvegarder en venant au secours des producteurs de blé et je suis convaincu que le Gouvernement et le Parlement ne failliront pas à une telle tâche dont l'urgence est incontestable.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Ministre, l'assurance de mes sentiments respectueux et dévoués.

Le Président,
E. Garcin.

Exposition Forestière de Lyon : 9-17 novembre 1929. — A l'occasion du Congrès du Carbone Végétal qui se tiendra à Lyon, la Compagnie des Chemins de fer de Paris à Lyon et à la Méditerranée, en accord avec la Direction Générale des Eaux et Forêts et avec la Foire de Lyon, organise sur un vaste terrain, mis à sa disposition par la Ville de Lyon, en bordure du Rhône, à côté du Palais de la Foire, une Exposition Forestière qui aura lieu du 9 au 17 novembre prochain.

En bordure du quai de la Tête d'Or, seront exposés, en plein air et dans des Stands couverts, une collection complète des appareils concernant l'exploitation et la transformation des bois métropolitains et coloniaux, leurs différentes applications à l'industrie et à la production de l'énergie motrice sous forme de bois, de charbon de bois et de comprimés.

Des fours à carboniser, des moteurs fixes et amovibles y seront mis en action sur route et sur rails.

Toutes les variétés de carburants dérivés du carbone végétal seront présentés, depuis l'huile extraite des forêts coloniales jusqu'à l'alcool dérivé de la cellulose.

L'Exposition comprendra une section où seront groupés les moyens de protection des plantations contre les incendies et les méthodes les plus modernes de destruction des ennemis des arbres.

La Presse spéciale, les grandes Sociétés agricoles et coloniales prêteront leur concours à cette manifestation consacrée au carbone végétal, la plus importante de toutes celles organisées jusqu'à ce jour en France. La Compagnie des Chemins de fer de Paris à Lyon et à la Méditerranée convie tous les industriels, les inventeurs et les commerçants intéressés à l'avenir de nos richesses forestières.

Sur le vaste espace, concédé par la Ville de Lyon, des emplacements couverts seront réservés à la présentation des plans, dessins, maquettes et photographies. Les machines, des outils intéressant l'activité forestière jusqu'aux divers produits issus de la forêt trouveront leur place dans l'enceinte de l'Exposition.

Une section spéciale sera réservée à l'Artisanat forestier ; elle intéressera les fabricants de petits objets, tels que : pipes, articles de tabletterie et de boissellerie, jouets en bois et objets en bois tourné. Nous ne saurions trop engager les artisans qui s'occupent de cette fabrication à participer à la dite manifestation.

Tous les objets exposés seront transportés franco sur les Grands Réseaux. Le camionnage dans Lyon, à l'aller et au retour, sera également gratuit.

De plus ,des facilités de circulation seront accordées aux exposants.

Le Service Agricole de la Compagnie, 20, boulevard Diderot, à Paris, se tient à la disposition des intéressés pour leur fournir tous renseignements complémentaires.

Importation des vins d'Anjou au Canada. — On sait que les vins d'Anjou importés au Canada étaient, jusqu'à présent, soumis aux droits frappant les vins mousseux, parce que ces vins, qui perlent légèrement, ont besoin d'être ficelés au fil de fer.

Or on mande d'Ottawa que des démarches auraient été faites, de notre part, auprès du gouvernement canadien, pour obtenir que les dits vins soient, au point de vue des droits de douane, considérés comme des vins non-mousseux.

Des démarches analogues ont été faites déjà auprès du gouvernement suédois et ont obtenu satisfaction : les vins de Vouvray perlants ou pétillants cessèrent, dans ce pays, d'être classés, par la douane, parmi les vins mousseux. La décision du gouvernement suédois fut ensuite étendue aux vins d'Anjou (1926). — M. D.

Tarifs de transport des vins en bouteilles, expédiés par quantités importantes. — Les producteurs de crus classés de la Gironde ont fait parvenir aux autorités compétentes leurs desiderata concernant la réduction de tarifs de transport pour les vins en bouteilles expédiés par quantités importantes. Ils ont fait remarquer, à ce propos, que les vins en caisses paient, à la tonne, deux fois plus que les vins en fûts. Il importe au contraire, ont-ils remarqué, de favoriser les expéditions en bouteilles, permettant, seules, de garantir l'authenticité du produit.

Or, on nous informe que le Ministère intéressé n'a pas cru possible, actuellement au moins, d'étendre aux vins en caisses le tarif prévu pour le transport des vins en fûts. Ce dernier tarif, en effet, ne s'applique qu'aux vins de consommation courante, alors que les expéditions « en caisses » sont constituées, généralement, par des vins de plus grande valeur.

Les abaissements consentis sur le tarif de ces derniers vins, qui pourraient être également réclamés pour les apéritifs et les liqueurs expédiés en caisses, seraient sans effet sur le prix de vente des marchandises. Ces dernières, en effet, sont de beaucoup supérieures, en valeur, aux réductions qui pourraient être ainsi consenties. Par contre, les grands réseaux auraient à supporter, de ce fait, une perte de recettes appréciables.

Nous regrettons, pour notre part, qu'une requête qui nous paraissait pleinement fondée n'ait pu recevoir satisfaction pour des raisons que les viticulteurs ne manqueront pas de trouver peu convaincantes. — M. D.

Protection des appellations d'origine vinicoles françaises en Suisse. — A la suite du dernier accord franco-suisse, des mesures ont été prises par le gouvernement fédéral pour assurer la protection des appellations d'origine vinicoles françaises.

Des jugements ont été rendus dans les cantons de Vaud et du Valais contre des fraudeurs. Il s'agissait, en l'espèce, d'un emploi abusif du nom de « Château Neuf du Pape ».

Dès qu'ils sont saisis d'une affaire de fraude, les chimistes suisses contrôlent tout de suite le vin, le font saisir s'il y a abus de nom et déposent, ensuite, leur rapport devant un tribunal, qui rend éventuellement, par la suite, un jugement contre les fraudeurs.

D'autre part, on fabrique, en Suisse, beaucoup de faux champagnes dits « vins mousseux ». Mais actuellement et d'après la convention nouvelle, il est entendu que sur les cartes de vins des hôtels et restaurants et sur les prix courants, les vins mousseux ne doivent plus figurer sous la rubrique Champagne et doivent faire l'objet d'une rubrique spéciale. Beaucoup d'établissements voudraient que tous les négociants suisses soient, à nouveau, avertis par la presse des mesures nouvelles qu'ils sont tenus de prendre. Il conviendrait aussi que dans les inspections du contrôle des denrées alimentaires, l'attention des chimistes cantonaux soit attirée sur ce point.

Enfin, les cognacs, aux termes du nouvel arrangement, ne doivent bénéficier, en Suisse, de cette appellation que s'ils ont été expédiés de cette région avec l'acquit régional qui donne droit au nom de « Cognac ». Les distillateurs suisses ont été avisés de la réglementation nouvelle, et les bouteilles munies de l'étiquette « Cognac » contenant des eaux-de-vie résultant de la distillation de vins suisses ou d'alcools récoltés dans la région non déterminée des Charentes devront disparaître de la circulation.

Les chimistes suisses procéderont à leur vérification par l'examen des factures d'origine qui mentionnent le nom de l'acquit : acquit régional pour le

Cognac et acquit d'origine pour les eaux-de-vie. Les distillateurs suisses se sont soumis à ces prescriptions.

Nous pouvons donc espérer, dorénavant, une garantie efficace pour la protection de nos produits d'origine, en Suisse. — M. D.

Le « Décret du Vin » aux Pays-Bas. — Nous avons indiqué précédemment les dispositions essentielles du Décret du Vin récemment en vigueur aux Pays-Bas, avec les inconvénients qu'il présentait pour notre commerce dans ce pays.

Le gouvernement néerlandais ayant été saisi des objections faites, par nous, au décret en question, a fait connaître qu'il avait soumis à une enquête précise les inconvénients indiqués par nous. Mais l'enquête n'a pas encore convaincu les autorités hollandaises de la nécessité de prendre de nouvelles mesures tendant à modifier le décret en question. — M. D.

Exonération de tous impôts pour les Sociétés coopératives agricoles — M. Félix Gouin et plusieurs de ses collègues viennent de déposer une proposition de loi tendant à exonérer de tous impôts les sociétés coopératives agricoles de production, de transformation et de vente.

Il importe, a fait remarquer le rédacteur de la proposition de loi en question, de préciser, dans un texte aussi clair que possible, le statut de nos coopératives agricoles au regard de leurs obligations fiscales.

C'est ainsi qu'est proposé au vote du Parlement un texte dont voici la substance :

Article premier. — Les sociétés coopératives agricoles de production, de transformation et de vente, constituées dans la forme des sociétés civiles et satisfaisant aux obligations prévues aux articles 22 de la loi du 5 avril 1920 et 19 du décret portant règlement d'administration publique du 9 février 1921, sont, quels que soient leur outillage et la nature des produits et sous-produits obtenus, totalement exonérées de tous les impôts du commerce, notamment de la patente, de l'impôt foncier pour les bâtiments affectés à l'usage de la coopérative, de la licence, de l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux et de la taxe sur le chiffre d'affaires ou taxes assimilées.

Article 2. — Les sociétés coopératives, visées au précédent article, bénéficieront de l'exonération des impôts susindiqués, en se transformant en sociétés civiles dans les six mois qui suivront la promulgation de la présente loi, les dispositions de la loi du 12 juillet 1923 étant applicables aux conditions de cette transformation.

Telle est cette proposition de loi qui correspond aux vœux de tout le monde agricole et répond à un besoin profond de l'agriculture actuelle. — M. D.

Bibliographie

Problèmes pratiques sur la Vinification, par L. et R. Mathieu. 1 volume broché in-16. Prix franco contre mandat : 10 fr. Etranger : 12 fr. Institut œnotechnique de France, 3, avenue Joannès, à Gagny-lez-Paris (Seine-et-Oise).

Recueil groupant 52 problèmes numériques concernant les prévisions d'achat avant la vendange, la chaptalisation, le vinage, les mutages au soufre, à l'alcool, la concentration, la désacidification, les fermentations et cuvaisons, les sous-produits, etc... Chaque énoncé est accompagné de la solution avec indication des calculs, de sorte qu'il suffit de calquer la solution de chaque cas particulier sur celle du problème type correspondant. En résumé, guide pratique concis, très précieux pour tous les viticulteurs qu'embarrassent parfois les calculs que nécessitent les opérations d'une vinification conduite rationnellement.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Vente en demi-gros : Vins rouges de 8°, de 205 fr. et au-dessus ; Vins blancs de 9° 1/2 à 10°, de 225 à 275 francs. Ces prix s'entendent à l'hectolitre pour marchandises rendues dans Paris, droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 570 à fr. à 610 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 610 fr. Bordeaux rouge vieux 950 fr., Bordeaux blanc vieux 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Dans les dépôts à Paris de 2 fr. 50 à 3 fr. 25 le litre, environ.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 400 à 460 francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs. Noahs, 275 à 350 francs

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, » fr. à » fr. Rouges Gamay, de » fr. à ». Vins blancs ordinaires, 8 à 9°, 40 fr. le degré bar ; 10° et au-dessus, 50 fr. le degré bar. Blancs supérieurs, de 100 à 125 fr. le degré bar. Blancs de coteaux, 1928, 1.000 à 1.200 fr. et plus.

Loire-Inférieure (21 septembre). — Muscadet 1929, 1er choix, 400 à 500 fr. ; Gros plants 1929, de 220 fr. à 250 fr. ; Noah, de 100 à 150 fr. la barrique nue prise au pressoir du vendeur.

Algérie. — Vins 1928 : Rouge, 8 fr. 50 à 11 fr. 50 le degré. Blancs, de 10 fr. 75 le degré. Trois-six de vin 96/97°, » à » fr. les 100°.

Midi. — *Nîmes (30 septembre 1929).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 1929, de 8 à 9°. de 13 fr. » à 13 fr. 50 le degré. Costières, de 10 à 12°, de 12 fr. à 13 fr. le degré. Montagne, de 13 fr. 50 à 14 fr. Vins blancs 10 à 11°, » à ». Rosé, Paillet, à » fr. » le degré. Les vins à retirer immédiatement se paient de : 11 fr. » à 13 fr. » le degré. Trois-six de vin 86°, de » fr. » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 410 à 420 fr. l'hectolitre. Vin à distiller » fr. » à » fr. » le degré, pas d'affaires.

Montpellier (1er octobre 1929). — Vins rouges 1928, de 8 à 10°, de 115 à 130 fr. l'hectolitre. Récolte 1929, 8 à 10°5, de 12 fr. » à 14 fr. 50 le degré. Esprit de vin à 86°, de 910 à 920 fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, de » fr. à » fr. Marc 52°, 815 fr. à 840 fr. les 100°. Esprit de marc à 86°, de 815 à 840 francs les 100 degrés.

Béziers (30 août). — Récolte 1928 : Petits degrés, de 9 fr. » à 10 fr. 50 le degré. Couleur moyenne, de 15 fr. » à 15 fr. 50 le degré. Vins supérieurs, de 11 fr. 50 le degré. Vins rosés, de 8 à 11° de 9 fr. 50 à 10 fr. le degré. Bourrets et Picpouls, de 9°5 à 11°, de 10 fr. » à 12 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de 720 à 730 fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, à » à » fr. ; trois-six de marc 86°, 700 à 710 fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. Fine Béziers 52°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 29 septembre 1929.

Vins ins nouveaux, de 14 fr. à 14 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Carcassonne (5 octobre). — Récolte 1928 : Vins rouges, de 12 fr. 50 à 13 fr. 50 le degré. Récolte 1929 : sous-marc, de 11 fr. » à 13 fr. 50, logé, pas d'affaires.

Perpignan (28 septembre). — Vins vieux 11 fr. 50 à 12 fr. » le degré suivant logement.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 134 fr. 00 à 142 fr. 00 ; orges, 100 fr. à 112 fr., escourgeons, 98 fr. à 102 fr. ; maïs, 108 fr. » à 109 fr. » ; seigle, 86 à 105 fr. ; sarrasin, 100 fr. à 109 fr. ; sorgho, « fr. à » fr. » ; avoines, 86 fr. 00 à 104 fr. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 132 fr 56 à » fr ». — Buenos-Ayres, 106 fr. 42 à 133. — Chicago, 121 fr. 95. — Sons, 50 fr. à 105 fr.

Pommes de terre. — Hollande commune, de 55 à 100 fr. ; jaune ronde, de 30 fr. à 40 fr. ; Saucisse rouge, de 50 à 60 fr., St-Malo, 38 à 42 fr. ; Rosa, 75 à 90 fr. ; Blanche commune, de 35 à 40 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 150 à 185 francs ; paille d'avoine, de 145 à 180 fr. paille de seigle, 150 à 185 fr. ; luzerne, 405 à 435 fr. ; foin, 380 à 420 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 160 fr. 00 (Marseille) ; d'arachide blanc, 127 fr. 00 (Marseille) ; Coprah, 117 fr. 00 ; Palmiste, 113 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 910 fr. à 920 fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 245 fr. 00 à 270 fr. 00.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. » à 17 fr. 50. — Veaux, 6 fr. 50 à 16 fr. 00. — Moutons, 5 fr. 50 à 34 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 00 à 17 fr. 00.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse (1) 46 %, 98 fr. 70 chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 113 fr. 00 à 122 fr. 50 les 100 kilos. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 92,50 à 98, 50 les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 118 fr. 50 à 126,50. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 29 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 119 fr.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux » fr. 100 kg. — **Sulfate de fer** 10 % en sacs 100 kg., 33 fr. à ». — **Phosphates moulus**, 26 %, 25 fr. » à » fr. — **Chaux** 31 francs. — **Soufre trituré**, 98/99 %, » à » fr. ; **raffiné**, » fr. — **Soufre sublimé**, » fr. » à » fr. — **Nicotine à 500 gr.**, 350 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kg., 800 fr. en bidons de 10 kg., 900 fr. en bidons de 5 kg. et 1.000 fr. en bidons de 2 kg. — **Arseniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kg 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kg 6 fr. le kg. En fûts de 25 kg 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs Glycérinés.** 80 %, 445 fr. les 100 kilos.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins blancs du Midi, 250 à 500 fr. les 100 kg., noirs du Midi, 200 à 270 fr. — Muscat du Midi, 400 à 600 fr — Pêches du Midi, 150 à 800 fr. — Prunes diverses, de 300 à 900 fr. — Bananes, de 500 à 550 fr. les 100 kg. — Amandes vertes, 500 à 600 fr. — Choux-fleurs, 50 à 450 fr. le cent. — Tomates du Midi, de 80 à 130 fr. — Figues, de 300 à 1.200 fr. — Melons de Paris la pièce, 1 à 12 fr. — Haricots verts de Paris, 250 à 1000 fr. — Haricots à écosser de 280 à 320 fr. — Pois verts du Midi, 300 à 500 fr. les 100 kg. — Artichauts de Paris, 100 à 300 fr. — Aubergines, 40 à 60 le cent.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 22 au samedi 28 septembre 1929

JOURS	Température à 7 h.	Température de la nuit		Pluie en milli m.	DATES	Température à 7 h.	Température de la nuit		Pluie en millim
		PARIS					TOULOUSE		
Dimanche.	11. 6	11. 5	» »	0.8	....22....	13. 0	11. 0	» »	»
Lundi.....	10. 1	6. 4	» »	»	....23....	12. 8	10. 2	» »	»
Mardi.....	11. 6	11. 0	» »	»	....24....	11. 0	9. 0	» »	»
Mercredi..	» »	» »	» »	»	....25....	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	5. 6	4. 6	» »	»	....26....	16. 7	12. 4	» »	»
Vendredi..	4. 8	2. 7	» »	»	....27....	9. 6	6. 9	» »	»
Samedi....	5. 2	4. 4	» »	»	....28....	10. 6	9. 2	» »	»
		STRASBOURG					NIMES		
Dimanche.	13. 6	12. 5	» »	»	....22....	17. 8	16. 4	» »	»
Lundi.....	8. 8	5. 9	» »	»	....23....	16. 2	15. 3	» »	»
Mardi.....	14. 0	11. 2	» »	»	....24....	16. 4	15. 6	» »	»
Mercredi..	» »	» »	» »	»	....25....	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	6. 3	3. 0	» »	»	....26....	14. 8	13. 3	» »	»
Vendredi..	5. 0	2. 0	» »	»	....27....	14. 0	9. 9	» »	»
Samedi....	4. 1	1. 0	» »	»	....28....	14. 2	10. 8	» »	»
		LYON					BORDEAUX		
Dimanche.	14. 2	11. 8	» »	»	....22....	14. 6	9. 1	» »	0.1
Lundi.....	11. 8	9. 8	» »	»	....23....	8. 0	5. 7	» »	»
Mardi.....	10. 9	8. 8	» »	»	....24....	11. 4	10. 4	» »	»
Mercredi..	» »	» »	» »	»	....25....	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	7. 9	3. 8	» »	»	....26....	12. 2	10. 9	» »	»
Vendredi..	7. 2	4. 1	» »	»	....27....	11. 1	10. 3	» »	»
Samedi....	8. 5	6. 3	» »	»	....28....	19. 2	8. 4	» »	»
		MARIGNANE					CHERBOURG		
Dimanche.	18. 2	15. 5	» »	»	....22....	15. 3	14. 2	» »	»
Lundi.....	13. 6	10. 2	» »	»	....23....	11. 8	11. 2	» »	»
Mardi.....	14. 4	11. 2	» »	»	....24....	16. 1	11. 0	» »	»
Mercredi..	» »	» »	» »	»	....25....	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	15. 6	13. 5	» »	»	....26....	14. 0	11. 5	» »	»
Vendredi..	14. 0	11. 6	» »	»	....27....	15. 8	15. 1	» »	»
Samedi....	13. 0	11. 0	» »	»	....28....	14. 0	14. 0	» »	»

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.